



Skøn og fyldig butter chicken serveret med naanbrød til, som Iqbal Rahmat lavede i Madmagasinet. (©DR)

Pakistansk butter chicken med hjemmelavede naanbrød

I Madmagasinet forsøgte Adam Aamann og Mette Frisk at hjælpe integrationen af eksotiske retter ind i den danske madkultur. Hertil fik de hjælp af tre madglade kvinder, hvor Rahmat Iqbal fra Pakistan lavede denne lækre opskrift på butter chicken serveret med lune naanbrød til. Ifølge Rahmats børn er retten så god, at de kunne spise den morgen, middag og aften.

Forbered gerne kyllingen i marindagen dagen før, og lad den trække natten over i køleskabet.

🕒 2 TIMER 👤 6 PERS.



Rahmat Iqbal

Madmagasinet

DEL: ✉ [MAIL](#) f [FACEBOOK](#)

PRINT

INGREDIENSER

KYLLING

- 1 kg kyllingebryster uden skind
- 0,5 tsk. stødt gurkemeje
- 6 fed hvidløg
- 20 g frisk ingefær
- 2 stk. små grønne chili
- 1 stk. citron, saft heraf
- 2 dl yoghurt naturel
- 1 tsk. rød madfarve
(kan købes i arabiske butikker)
- 1 spsk. tandoori masala
- 0,5 spsk. groft salt

BUTTERSAUCE

- 1 dl rapsolie
- 0,5 kg løg
- 6 fed hvidløg
- 20 g frisk ingefær
- 2 stk. små grønne chili
- 1200 g hakkede eller flåede tomater
- 0,5 tsk. stødt gurkemeje
- 1 tsk. rød tandoori masala
- 0,5 l piskefløde
- 1 spsk. methi
(hakkede bukke-hornsblade)
- frisk koriander

BUTTER NAAN

- 20 g gær
- 1,5 dl mælk
- 0,5 tsk. sukker
- 0,5 kg hvedemel
- 1 tsk. salt
- 2-2,5 dl vand
- 1,5 spsk. yoghurt naturel
- 1,5 spsk. olivenolie
- ca. 2 tsk. sorte nigellafrø

FREMGANGSMÅDE

- 1 Kylling:
Skær kyllingen i grove stykker. Læg stykkerne i en skål og vend i gurkemeje.
- 2 Hak hvidløg, ingefær og chili fint og blend det sammen med resten af ingredienserne til en fin, jævn, rød marinade. Hæld marinaden over kyllingestykkerne og rør det hele godt sammen. Man kan med fordel lade kyllingen marinere noget tid, inden den bages. For bedste resultat, skal kyllingen marinere natten over.
- 3 Kom i et ovnfast fad og bag i ca. 30 minutter ved 200 grader (varmluft). Hvis kyllingestykkerne begynder at brænde lidt på i spidserne, så rør i blandingen eller skru lidt ned for varmen. Kyllingestykkerne skal være færdigtilberedt, når de tages ud af ovnen.
- 4
Buttersauce:
Hak løgene og steg dem i olien i ca. 20 minutter ved middelvarme. Løgene skal være gyldne (lidt karamelliserede) uden at være brændt.
- 5 Hak hvidløg, ingefær og chilier i grove stykker og tilsæt. Steges sammen med løgene i ca. 5 minutter.
- 6 Tilsæt tomater og det lad simre 4-5 minutter. Tilsæt gurkemeje, tandoori masala og salt og lad simre ca. 10-12 minutter, til det meste væde er kogt fra.
- 7 Blend sovsen til en fin, jævn masse. Bland fløde og kyllingestykkerne i sovsen. Hvis der er meget væde fra kyllingestykkerne, skal det først hældes fra og smides ud. Lad simre yderligere 10 minutter, til sovsen tykner lidt. Smag til med salt og evt. en smule sukker. Tag gryden af varmen og vend methi og frisk koriander i.
- 8 Butter naan:
Smuldr gær i en lille skål med lunet mælk og sukker. Bland mel og salt i en anden skål, og bland det i mælken skiftevis med lunken vand. Dejen skal være fast og kunne æltes. Læg dejen i en skål med et viskestykke over og lad den hæve i ca. 1-1½ time ved stuetemperatur.
- 9 Del dejen i tre lige store dele. Form eller rul dem flade, så de får en oval form. Brødene skal være ca. 1 cm tykke, og der skal være plads til tre brød på en bageplade.
- 10 Bland yoghurt, olivenolie og nigellafrø i en skål og pensl brødene med et tykt lag. Lav fordybninger i brødet med tommelfingeren, så dejen får en ujævn overflade.
- 11 Lad brødene efterhæve i ca. 10 minutter. Bag ved 200 grader i ca. 15-20 minutter, til brødene er gyldenbrune på toppen. Server butter chicken med de lune butter naan til